

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Semakin besar perbandingan sirup jagung (*corn syrup*) yang digunakan menyebabkan peningkatan kadar gula reduksi, kadar gula total, kelunakan tekstur kembang gula karamel, aktifitas air (A_w).
2. Semakin besar perbandingan susu evaporasi (*evaporated milk*) yang digunakan menyebabkan peningkatan kadar protein, warna (semakin coklat) kembang gula karamel dan rasa kembang gula karamel.
3. Kembang gula karamel yang paling disukai berdasarkan uji organoleptik adalah kembang gula yang dihasilkan oleh kombinasi perlakuan perbandingan sirup jagung : susu evaporasi = 15 : 35.

6.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, kembang gula karamel yang dihasilkan akan menjadi lengket dalam

waktu yang relatif singkat, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang :

1. Penambahan substansi yang bersifat non hidrofilik sehingga kembang gula yang dihasilkan tidak cepat lengket.
2. Jenis bahan pengemas yang dapat menahan penyerapan air ke bahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1983. **Standar Industri Indonesia, Sukrosa : Mutu dan Cara Uji.** Departemen Perindustrian, Jakarta
- Anonymous, 1984. **Laporan Bisnis Indocomercial.** PT Capricorn Indonesia Consultan, Inc., Jakarta
- Awad, A. dan Andy, C. C., 1993. **A New Generation of Sucrose Product Made By Cocrystallization dalam Food Technology**, volume 47 no. 1. Institute of Food Technology, The Society for Food Science and Technology, Chicago, USA
- Charley, H., 1982. **Food Science**, second edition. John Wiley and Sons, New York
- Considine, G.D., 1982. **Food and Food Production Encyclopedia.** Van Nostrand, New York
- Dorrow, T., 1993. **The Manufacturing Confectioner.** Institute of Food Technologists, Chicago, USA
- Duck, W.N., 1970. **Twenty Years of Confectionery and Chocolate Progress**, The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut
- Dworschak, 1980. **Effect of Maillard Browning Reaction on The Chemical Properties of Various Proteins dalam Phillips, R.D., 1989. Protein Quality and The Effects of Processing.** Marcel Dekker, Inc., New York
- Ensminger, A.H., 1994. **Foods and Nutrition Encyclopedia**, second edition. CRC Press, London
- Furia, T. E., 1972. **CRC Handbook of Food Additives.** CRC Press, Boston
- Joslyn, M.A., 1964. **Food Processing Operations.** The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut

- Kemas, A.H., 1991. **Rancangan Percobaan, Teori dan Aplikasi**. Rajawali Pers, Jakarta
- Laura, L. J., dan Smith, J. A., 1974. **Food Service Science**. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut
- Mc. Williams, M., 1974. **Food Fundamentals**. John Wiley and Sons, New York
- Mark Izzo, Carole Stahl dan Marlene Tuazon, 1995. **Ingredients for Confections dalam Food Technology**. Institute of Food Technology, The Society for Food Science and Technology, Chicago, USA
- Nirawan, I. G. N., 1980-1981. **Iodisasi Kembang Gula**. Badan Penelitian dan Pengembangan Indonesia, Balai dan Penelitian dan Pengembangan Industri, Surabaya
- Peckham, G. C., 1975. **Foundations of Food Preparation**, third edition. Macmillan Publishing Company, Inc., New York
- Pomeranz, Y. dan Meloan, C. E., 1971. **Food Analysis Theory and Practice**. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut
- Pomeranz, Y., 1991. **Functional Properties of Food Components**. second edition. Academic Press, San Diego
- Rosenthal, I., 1991. **Milk and Dairy Products**. Balaban Publisher, Weinheim, New York
- Sudarmadji, S., Bambang H., Suhardi, 1984. **Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian**. Liberty, Yogyakarta
- Vail, G. E., Philips, J. A., Rust, L. O., 1978. **Foods**. Houghton Mifflin Company, Boston

Watts, B. M., 1989. **Basic Sensory Methods for Food Evaluation.** The International Research and Development Centre, Canada